

# octobre Actualités 2017

Bienvenue sur la page d'Actualités de la Boutique Solidaire! L'agenda pour les mois à venir est déjà bien rempli avec notamment la **foire aux vins et aux miels** et le **marché de Noël**. Mais avant de nous tourner vers les programmes à venir, voici un aperçu du concours Land'Art, une présentation des Paniers Bio Solidaires et un article dédié aux cucurbitacées. Bonne lecture !

## Paniers de légumes et fruits bio solidaires



Le projet Les Paniers Bio Solidaires est né en 2010 d'une initiative collective entre 3 associations complémentaires présentes sur un même territoire : **Bio Loire Océan** (association régionale de maraîchers et arboriculteurs biologiques), **ASPIRE** et le **Jardin de Cocagne Nantais** (2 structures d'insertion sociale et professionnelle par l'activité économique).

Ils proposent ensemble depuis Janvier 2011 des paniers hebdomadaires de légumes et fruits biologiques **en direct des producteurs** aux consommateurs. Plus d'information : <http://www.lespaniersbiosolidaires.fr/>

### Point relais La Boutique Solidaire

Vous pouvez venir chercher votre panier **le mercredi de 14h à 18h**,  
(au plus tard le jeudi de 10h à 18h)



### La Boutique Solidaire



C'est avec une décoration faite de **feuilles** et de **limaces** que la Boutique Solidaire accueille ses visiteurs pendant la **foire aux vins et miels** :

**Foire aux VINS & MIELS**  
A La Boutique Solidaire

**DU 23 OCTOBRE**  
**AU 4 NOVEMBRE 2017**

FABRICATION ARTISANALE  
FOURNISSEURS : ESAT, ENTREPRISES  
ADAPTÉES, FOYERS DE VIE,  
ENTREPRISES D'INSERTION.

La Boutique Solidaire  
Site des Clavieries  
7, rue de la Saillerie à Saint-Barthélemy d'Anjou  
Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 18h

La Boutique Solidaire  
Site des Secourtes  
19, av. du Moulin Maréchal au Port de Côté  
Ouvert le mercredi de 14h à 17h  
Le samedi de 10h30 à 14h30 et 16h à 17h

[www.laboutiquesolidaire.com](http://www.laboutiquesolidaire.com) Tél : 02 41 60 34 62 [laboutiquesolidaire@lapost.com](mailto:laboutiquesolidaire@lapost.com)

Plus d'information :

**02 41 60 34 62**

[www.laboutiquesolidaire.com](http://www.laboutiquesolidaire.com)



# Foire aux vins & miels

**DU 23 OCTOBRE AU 4 NOVEMBRE 2017**

Comme nous l'avons annoncé, il y a du nouveau dans notre catalogue de vins. Le domaine du Bercail **passé au bio**. Nous proposons un vin rouge cuvée 2015 et un rosé cuvée Fréjus 2016 à la Boutique Solidaire. Autre nouveauté, le domaine de la Lysardière qui propose **du rosé** (Le Paradis, 2016), et du rouge (du Clos de La Lysardière 2016). Retrouvez tous les vins dans notre catalogue !

**PROMOTION** pendant la foire aux vins :  
**5 bouteilles achetées, la 6ème offerte**  
(panachage possible)



## Vente de courges à la Boutique Solidaire

Comme chaque année, la Boutique Solidaire met en vente différents cucurbitacées au prix de 0,50 cts les 250 gr. Les jacks be little sont vendus 0,70 cts / pièce. Dans la limite des stocks disponibles! Les courges ont poussé dans le parc du Foyer de Vie des Claveries à St Barthélemy d'Anjou. Voici une illustration des différents sortes en vente :



Butternut



Courge spaghetti



Jack be little



Pâtisson



Potimarron



Patidou



Rouge vif d'Etampes

## A vos agendas

**Foire aux vins et aux miels**  
Du 23 oct. Au 4 novembre 2017  
A La Boutique Solidaire

**Marché de Noël des Ponts de Cé**  
26 novembre 2017  
Salle Athlétis de 10h à 19h



**Marché de Noël**  
30 nov., 1-2 décembre 2017  
A La Boutique Solidaire  
à Saint Barthélemy d'Anjou



### Ingrédients

Nombre de personne    **TEMPS TOTAL : 1h35**

- 1 patidou de taille moyenne
- 1 oeuf
- 2 cuillères de crème fraîche
- 1 fromage râpé
- Poivre
- Sel

## Le patidou en cocotte

Envie de nouveauté ?  
Nous vous proposons  
une recette à découvrir :

### Préparation



#### Etape 1

couper le chapeau du patidou et évider les graines à l'intérieur. Conserver le chapeau.

#### Etape 2

Mettre à cuire entre 45 minutes et 1h à 200°C (le patidou est cuit quand la chair est devenu tendre)

#### Etape 3

lorsque le patidou est presque cuit, le sortir du four, casser un œuf dans la cavité, ajouter 2 cuillères de crème fraîche, sel et poivre, et recouvrir de fromage râpé.

#### Etape 4

re-mettre à cuire pendant 15 minutes, en posant le chapeau sur la préparation.

#### Etape 5

Bonne dégustation



**Nos points de ventes :**

### LE SITE DES CLAVERIES

7 rue des Sailleries à St Barthélemy d'Anjou

Ouvert du **lundi au vendredi**  
**de 10h à 18h**

### LE SITE DES BISCOTTES

19, avenue Moulin Marcille  
aux Ponts de Cé

Ouvert  
le **mercredi de 14h à 17h**  
et le **samedi de 10h à 13h** et  
de 14h à 17h.